

WUNSCH 3-GANG MENU ABENDS ZU CHF 69.00

WÄHLEN SIE AUS  
7 VORSPEISEN, 7 HAUPTGÄNGEN UND 7 DESSERTS

IHR WUNSCH 3-GANG MENU

*AuPremier*

## VORSPEISEN

LANGUSTINO-CONSOMMÉ VERFEINERT MIT LYCHEE-WEIN EINLAGE VON DER JAKOBSMUSCHEL	16.00
SCHAUMSUPPE VON WALDPILZEN MIT GEBRATENER KALBSMILKE	15.00
ZWEIERLEI VON KANADISCHEM HUMMER KARTOFFEL-BUTTERMILCHESPUMA, TONKABOHNE UND SPINAT	24.00
MARINIERTES RENTIER-CARPACCIO, APFEL-PREISELBEER-CHUTNEY ROSMARINBRIOCHE UND WALDORFSALAT	21.00
THAI STYLE GEBEIZTER KETALACHS MIT SEINEM KAVIAR BUNTE KRESSEAUSSWAHL, WASABI UND LIMONE	23.00
GEBRATENE ENTENLEBER IM GEWÜRZMANTEL, OCHSENSCHWANZ-RAVIOLI CHAMPAGNERKNUSPER UND PECORINO	27.00
WINTERLICHES SALATBUKETT IM KNUSPERKORB BEERENVINAIGRETTE UND GEBRATENE WALDPILZE	19.00

*AuPremier*

## HAUPTSPEISEN

ZÜRI-GSCHNÄTZLETS SWISSPRIM KALBSGESCHNETZELTES AN CHAMPIGNONRAHMSAUCE KNUSPRIGE BUTTERRÖSTI	48.00
FILET UND GESCHMORTE HAXE VOM KALB MIT JAIPUR-CURRY KARTOFFELMOUSSELINE UND KÜRBIS-AMARETTOKRAUT	49.00
GEBRATENES SIMMENTALER RINDS-MEDAILLON GEFÜLLTE PENNONI GESCHWENKT IN KREBSBUTTERFOND MIT ERBSENTUREN	52.00
FILET VOM IBERICO SCHWEIN IM PFIFFERLING-KRÄUTERCREPÈS GRAPPASAUCE UND SÜSS-SAURES KOHLRABIGEMÜSE	42.00
SEEZUNGENRÖLLCHEN GEBACKEN UND POCHIERT MIT BERGAMOTTESCHAUM JASMINREISKISSEN UND GLASIRTER MEERESSPARGEL	46.00
SAUTIERTES SEETEUFELMEDAILLON, CREVETTES MIT MEERRETTICH RIESLINGSCHAUM UND RANDEN MIT DILL	44.00
HAUSGEMACHTE SCHUPFNUDELN MIT KÜRBIS, KRÄUTERSEITLINGEN VERSCHIEDENEN NÜSSEN UND TRÜFFELBRIE	38.00

### FLEISCHDEKLARATION:

RIND:	SCHWEIZ
KALBFLEISCH:	SCHWEIZ
SCHWEIN	SPANIEN
RENTIER:	NEUSEELAND
ENTE:	FRANKREICH

*AuPremier*

## KÄSE UND SÜSSPEISEN

KÄSEVARIATION VOM ZÜRCHER OBERLAND	PROBIERPORTION	12.00
DIVERSE KÄSESORTEN MIT BEGLEITENDEN GARNITUREN	PORTION	16.00
CREME BRÛLÉE VOM MUSKATKÜRBIS MIT AHORN-GLACÉ UND HAGEBUTTENSABLÉE		14.00
DUETT VON GRAND CRU SCHOKOLADE UND KARAMELL VERFEINERT MIT ORANGE UND ALTEM COGNAC		15.00
GEBACKENE GANACHE PRALINE UND MASCARPONE-GLACÉ MARSHMALLOW UND COULIS VON CASSIS		14.00
TÜRKISCHE FEIGEN IM BIERTEIG MIT MANDEL-GLACÉ UND AMARETTO-ESPUMA		15.00
BRATAPFEL UND CHERIMOYA MIT CALVADOS WARM, KALT UND GEFROREN INTERPRETIERT		16.00
HAUSGEMACHTE SORBETS UND CRÈME-GLACÉS AUS UNSERER PÂTISSERIE	PRO KUGEL PORTION RAHM	5.50 1.80

FRAGEN SIE NACH DEM AKTUELLEN TAGESANGEBOT!

*AuPremier*